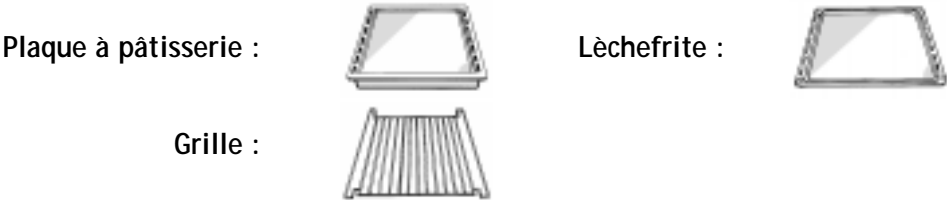
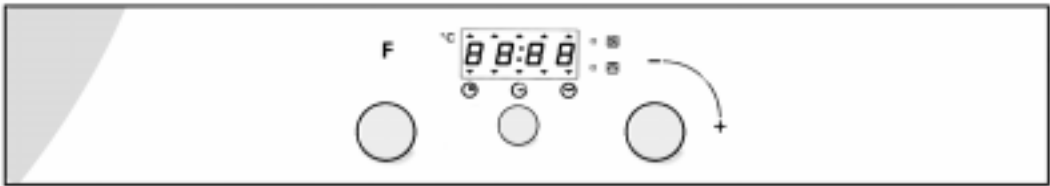


- 1. Bandeau de commandes
- 2. Ventilateur (non visible)  
Le ventilateur ne se met en marche que lorsque le four a atteint une certaine température. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension.
- 3. Résistance supérieure (peut être abaissée)
- 4. Éclairage du four
- 5. Résistance circulaire (non visible)
- 6. Ventilateur de four
- 7. Résistance inférieure (non visible)
- 8. Porte froide du four

ACCESSOIRES



BANDEAU DE COMMANDES



- 1. Sélecteur de fonction : pour sélectionner les fonctions du four.
- 2. Bouton pour sélectionner et confirmer les différentes opérations (fonctionne en n'appuyant qu'une seule fois).
- 3. Bouton pour régler : heure du jour, temps de cuisson, heure de fin de cuisson, températures et niveaux de puissance (Fonction P).

**“Boutons escamotables**

- Pour utiliser ce type de bouton, appuyez au milieu.
- Tournez le bouton sur la position désirée.

Une fois la cuisson terminée, remettez le bouton sur la position d'arrêt et appuyez encore une fois dessus pour rétablir sa position d'origine.

Tableau des fonctions du four			
Fonction	Température préréglée	Température réglable	Description de la fonction
Arrêt four	-	-	-
Éclairage du four	-	-	Pour allumer l'éclairage du four.
MLTF (Maintien à température)	35C - 60C	-	Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four. <ul style="list-style-type: none"><li>• 35° : Pour lever la pâte du pain et d'une pizza.</li><li>• 60° : Pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits.</li></ul> Il est conseillé d'utiliser le premier gradin.
STATIQUE	200 C	50°C - 250°C	Pour faire cuire de la viande, du poisson, du poulet sur le gradin central. Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez ensuite les aliments à l'intérieur des que les voyants de l'échelle graduée °C__ s'éteignent.
FONCTION STATIQUE + VENTILATION	175 C	50°C - 250°C	Pour faire cuir des gâteaux sur deux gradins. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Interchangez la position des plats dans le four pendant la cuisson.
VENTILATION	160 C	50°C - 250°C	Pour cuire des aliments simultanément sur plusieurs gradins (poisson, légumes, viennoiseries, par exemple) sans transférer les odeurs d'un aliment à un autre. Choisissez des aliments qui nécessitent la même température de cuisson.
TURBOVENTILATION	160 C	50°C - 250°C	Pour cuisiner sur deux gradins (grands gâteaux, tartes, ragout de légumes ou volaille de plus de 3 Kg, par exemple.). Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
GRIL	3	-	Utilisez la fonction Gril pour cuire de petites pièces de viande (escalopes, kebabs, saucisses) et préparer des toasts. La fonction propose plusieurs réglages (1 min.- 5 max.). Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Retournez la viande pendant la cuisson. L'activation du tournebroche est associée à cette fonction (sur les modèles où il est prévu).
TURBOGRILL (GRILL + VENTILATION)	3	-	Cette fonction est idéale pour cuire de grandes pièces de viande (rosbif, rôtis). La fonction propose plusieurs réglages (1 min.- 5 max.). Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson. Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Retournez la viande pendant la cuisson.
PROGRAMME	-	P1- 300°C P2- 220°C P3- 220°C	Pour cuire des pizzas, du pain, des fougasses. Vous trouverez une recette pour chaque programme dans le livre de recettes fourni.
JET	200 C	50°C - 250°C	Pour préchauffer le four rapidement. Au fur et à mesure que la température du four augmente, les indicateurs -----°C s'allument un à un. La fonction Jet s'interrompt immédiatement dès que la température programmée est atteinte. Un signal sonore est émis et le four passe à la fonction STATIQUE. A utiliser pour viande, poisson et volaille.

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL


















































































ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (5 minutes)	Gratin (à partir du bas)	Niveau de brunissage	Temps de cuisson (minutes)
Biftecks d'aloyau		X	4	5	35 - 45
Côtelettes		X	4	5	30 - 40
Saucisses		X	4	5	30 - 40
Côtes de porc		X	4	5	25 - 35
Poisson		X	4	5	30 - 40
Cuisses de poulet		X	4	5	35 - 40
Brochettes		X	4	5	30 - 35
Échine de porc		X	4	5	20 - 35
Demi-poulets		X	3	5	45 - 50
Demi-poulets		-	3	5	45 - 55
Poulets entiers		-	3	5	60 - 70
Rôti (Porc, Bœuf)		-	3	5	75 - 90
Canard		-	2	5	80 - 90
Gigot d'agneau		-	3	5	90 - 120
Rosbif		-	3	5	90 - 120
Pommes de terre au four		-	3	5	40 - 50
Tranches d'espadon		-	3	5	35 - 45

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (10 minutes)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Viande Agneau, chevreau, mouton		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Rôti (veau, porc, boeuf) (1 kg)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Poulet, lapin, canard		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Dinde (6 kg) + niveau. 3 brunissage		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Oie (2 kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
POISSON (ENTIER) (1-2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, truite		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
POISSON (TRANCHES) (1 kg.) Espadon, thon, saumon, morue		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (10 minutes)	Gratin (à partir du bas)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Légumes Poivrons farcis		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Tomates farcies		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Pommes de terre au four		X	2	200	40 - 50
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux levés (génétoises)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Tourtes fourrées (au fromage)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Tartes		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Strudel aux pommes		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Biscuits		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Pâte feuilletée à la crème		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Tourtes		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Tartes fourrées aux fruits, par exemple. ananas, pêche		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Meringues		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Soufflés		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50

N.B. : lorsque vous cuisez de la viande avec les fonctions ventilation et statique, il est recommandé d'utiliser également la fonction Brunissage (niveau 1 à 3).